

# *Simple Point*<sup>®</sup>

**Il tuo fast food modulare  
a partire da 5 mq!**

*Your modular fast food starting from just 5 m<sup>2</sup>!*

***TECHFOOD***<sup>®</sup>

IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE



Stazioni ferroviarie, aeroporti, bar, supermercati, fiere, gelaterie, ospedali, centri commerciali, mostre e congressi, luna park, centri di divertimento, sale giochi, centri sportivi, aree museali, multisala...

*Railway stations, airports, bars, supermarkets, exhibitions, ice-cream shops, hospitals, malls, exhibition halls and congresses, funfairs, theme parks, playrooms, sport centres, museums, multi-theaters...*





# Simple Point®

## TECHFOOD PRESENTA IL MODO PIU' SIMPLE PER PREPARARE PIATTI VELOCI E GUSTOSI PER SODDISFARE I TUOI CLIENTI

Simple Point® è una nuova soluzione Techfood che mette insieme gusto e genialità. Techfood ha pensato il Simple Point® per chi ha intenzione di ampliare un'attività esistente o avviare una nuova, in modo semplice e innovativo totalmente "chiavi in mano". A partire da soli 5 mq si concentra il fast food più piccolo e più efficiente del mondo. Le ridotte dimensioni e la varietà dei menù rendono Simple Point® flessibile e adattabile ai contesti più vari. È la nuova frontiera della ristorazione capace di coniugare perfettamente e allo stesso tempo produzione, cottura, presentazione e servizio. **Techfood garantisce per ogni Simple Point® la puntuale fornitura degli alimenti e dei prodotti (a richiesta del cliente), la formazione del personale preposto alla vendita dei vari menù e l'assistenza tecnica in postvendita.** Ogni giorno, tutti i giorni, 24 ore su 24. I Simple Point® sono una vera innovazione nel campo della ristorazione moderna che rispettano ed esaltano la cucina nazionale e internazionale. Techfood ha progettato Simple Point® per le esigenze di ristorazione rapida nelle grandi superfici, nei centri commerciali, nei parchi di divertimento, nelle località turistiche, ecc.

**Ogni SIMPLE POINT® È SEMPLICE di nome e di fatto.**

Semplice nella struttura, nell'arredamento, nelle macchine, nei prodotti di servizio, nei 4 sistemi di conservazione a tutte le temperature da -20°C a +75°C.

Il tutto, completo di scomparti per alimenti e bevande.

SEMPLICE è il sistema di controllo elettrico e di illuminazione a norme internazionali di massima sicurezza IP 55. SEMPLICE è ingegnoso, il brevettato sistema idrico provvisto di serbatoi da 20 lt ognuno per le acque bianche e reflue con lavandino a scomparsa funzionante in automatico.

**Il tuo fast food modulare a partire da 5 mq!**

## TECHFOOD PRESENTS A "SIMPLE" WAY TO PREPARE FAST AND TASTY DISHES FOR YOUR CUSTOMERS

Simple Point® is a Techfood solution which matches taste and genius. Techfood conceived Simple Point® for those who want to extend an already existing activity or who want to start a new one, in a very simple and innovative way completely "turnkey". The world's smallest and most efficient fast food is equipped starting from just 5 m<sup>2</sup>. Its reduced dimensions and the menu variety make Simple Point® flexible and adjustable to many different purposes. It is the new catering frontier able to simultaneously combine perfectly well production, cooking procedures, serving and service. **Techfood guarantees to each Simple Point® prompt food and product-supplying according to customers requests, training sessions to staff selling different menus and after sales technical assistance.** Every single day, 24 hours a day, Simple Point® represents the real modern catering innovation by highlighting local and international food. Techfood planned Simple Point® for fast catering demands in big areas, malls, theme parks, tourist resorts, etc... etc...

**Every SIMPLE FOOD POINT® is SIMPLE in its name and in the facts.**

Simple in framework, furniture, machines, service products, with 4 storage systems working at different temperatures, from -20°C up to +75°C, complete with sections for drinks and beverages.

SIMPLE is the electrical and light system control, according to top-security international regulations IP 55.

SIMPLE and cunning, with patented water system complete with tanks of 20 l each for white and black waters, plus an automatic sink drawer.

**Your modular fast food starting from just 5 m<sup>2</sup>!**





# Simple Point®

SEMPLICI e comodi sono i piani di lavoro con alzatina in acciaio inox aisi 18/10 amagnetico, più una piccola vetrata in cristallo di sicurezza di varie dimensioni nel più severo rispetto delle normative HACCP.

Nella parte posteriore è presente un menù board personalizzabile con le foto del menù in bella vista illuminato da una linea di luce a led luminosi in vari colori (optional) o di serie bianca.

Sulla parete posteriore all'operatore sono posizionate 3 mini cremagliere per l'inserimento di pianetti a tutte le altezze fino a 180 cm e per tutta la lunghezza della stessa (180 cm circa) per la presentazione delle bevande alcoliche e non, succhi di frutta, topping di farcitura e salse di ogni tipo anche in monodose, porta tovaglioli e tutto ciò che è necessario per un servizio completo.

I ripiani profondi 35 cm possono essere utilizzati per il posizionamento di piccole macchine da banco di supporto come fornetti, centrifughe, spremifrutta, piccoli elettrodomestici e qualsiasi accessorio di servizio pronto all'uso.

All'estremità dei piani di lavoro c'è il piano di servizio (disponibile in 4 colori). Le 4 basi di sostegno, 2 anteriori e 2 posteriori sono scompartimenti vuoti a cassetto al cui interno sono stivati i prodotti di servizio (piatti, contenitori tovaglioli, posate usa e getta ecc...) o prodotti per la piccola pulizia.

Tutto è studiato all'insegna della **SEMPLICITÀ** e tutto è a portata di mano: il registratore di cassa, il monitor per la presentazione delle offerte della giornata o per l'intrattenimento.

È anche previsto lo spazio per il posizionamento di una mini macchina da caffè espresso all'italiana o la stessa di diversa cultura del tipo americano o mitteleuropeo.

*Simple and easy the working tops with stainless steel aisi 18/10 and non-magnetic splash-back, plus an additional safety glass window available in different sizes, observing the most strict compliance with HACCP rules.*

*In the back there is a customizable menu board with in sight menu pictures, lightened thanks to spotlights in different colours (optional) or white off the rack.*

*Three small racks are placed on the operator back panel, for shelves placement at all heights up to 180 cm and in all its length (about 180 cm), for the display of alcoholic and non-alcoholic drinks, fruit juices, toppings and every kind of sauces, even in single doses, napkins and all which is necessary for a complete service.*

*Working tops of 35 cm depth can be used for small bench equipment placement such as small ovens, fruit squeezers, small appliances and any other service tools ready for use.*

*At working top ends there is a service deck (available in 4 colours). The 4 supporting basements are empty sections 2 in front of the operator and 2 in the back for service product storage (dishes, napkin containers, disposable cutlery), or to storage products for a fast cleaning.*

*Everything has been studied looking for SIMPLICITY and for being handy: the cash register machine, the Deal-of-the-Day offer display which is also able to provide useful information to the users. It is even considered a spot where to place an Italian-style Espresso coffee machine or other coffee machines coming from different cultures: American or Mid European ones.*

**Il tuo fast food modulare a partire da 5 mq!**

**Your modular fast food starting from just 5 m<sup>2</sup>!**



# Due semplici soluzioni per grandi clienti e catene di ristorazione

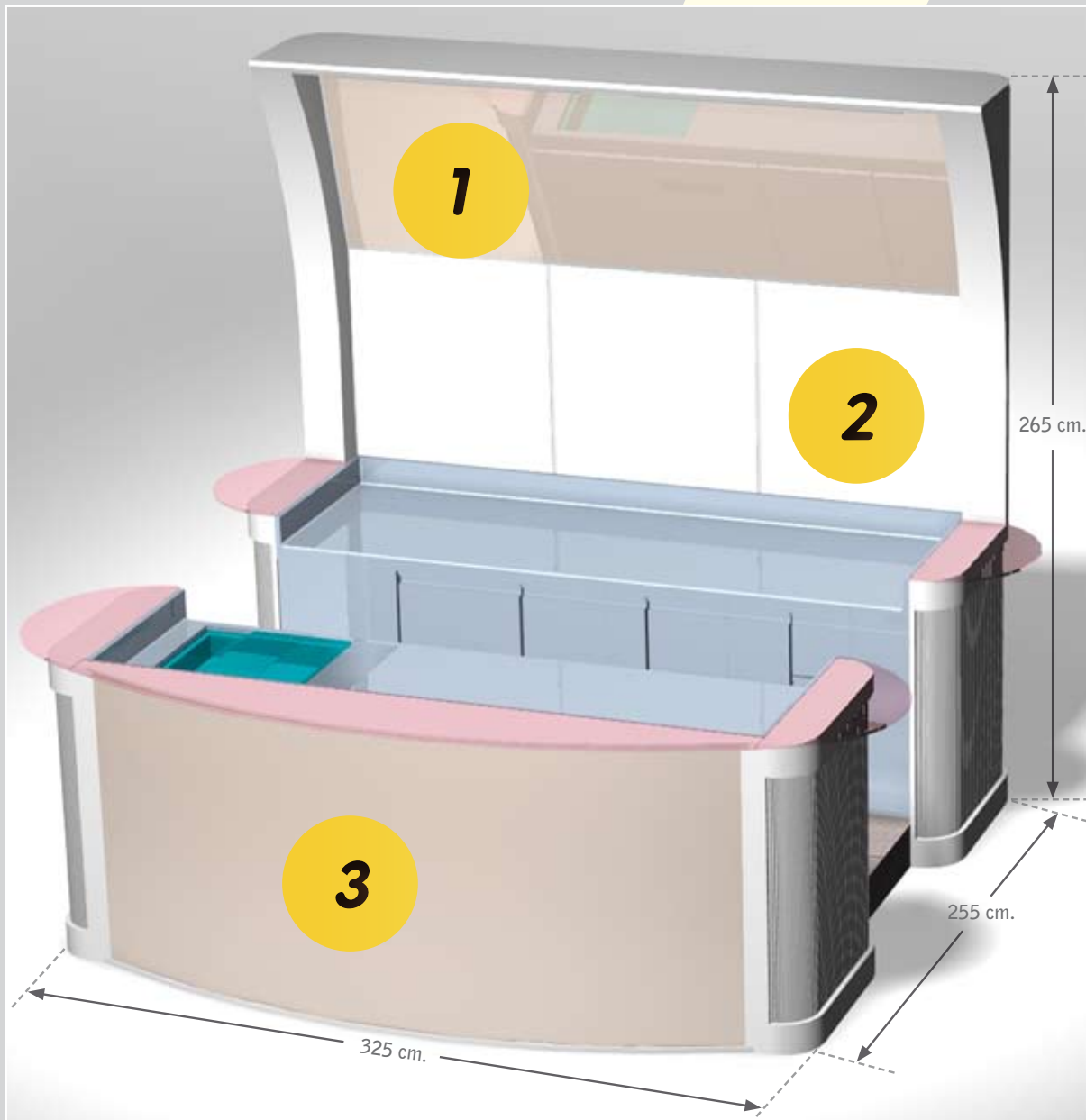
Il fronte del banco di mescita è arrotondato ed è provvisto di un pannello personalizzabile dove pubblicizzare con scritte e loghi la tipologia del servizio offerto e, cosa più importante, **il marchio e la titolarità della azienda proponente.**

SIMPLE POINT® si monta in 4 ore e ha bisogno solamente dell'alimentazione elettrica. È possibile scegliere tra due tipi di Simple Point®: Simple Corner® o Simple Island®.

Per creare una vera scenografia del gusto si possono montare diversi SIMPLE POINT® insieme: in linea o in gruppo disegnando tutte le dimensioni geometriche, addirittura allestendoli con tavoli tradizionali o a fungo, con sedie o sgabelli.

Si può creare in 2 o 3 giorni lavorativi, una vera e propria food court dove possono convivere tutte le proposte anche di natura alimentare creando un vero e proprio mercato della ristorazione e non.

**Il tutto rigorosamente MADE IN ITALY, con modello e marchio depositato in ambito internazionale, PERSONALIZZABILE CON QUALSIASI COLORE E MENÙ.**



- 1** Menù board personalizzabile  
*Customizable menu board*
- 2** Ripiani a richiesta  
*Shelves, upon request*
- 3** Pannello personalizzabile  
*Customizable panel*

## Simple Corner®

Lo spazio dell'operatore è creato dal bancone destinato al servizio per i clienti e dal piano lavoro su cui è applicato un pannello, che va allestito e personalizzato sulla base del Simple Point® scelto.  
Dimensioni: larghezza 325 cm., altezza 265 cm., profondità 255 cm.

*The operator room stems from the service counter and the working top on which is assembled a back panel, to be fit out and customized according to the Simple Point® chosen.*  
*Dimensions: width 325 cm., height 265 cm., depth 255 cm.*

# Two simple solutions for executive customers and catering chains

The front bench counter is rounded and equipped with a customizable panel with written and logo advertising which shows the kind of service offered and, which is even more important, **the brand and name of the owner**.

**SIMPLE FOOD POINT®** can be assembled in 4 hours and it just needs the electrical supplying. It is possible to choose between two Simple Point® options: Simple Corner® or Simple Island®.

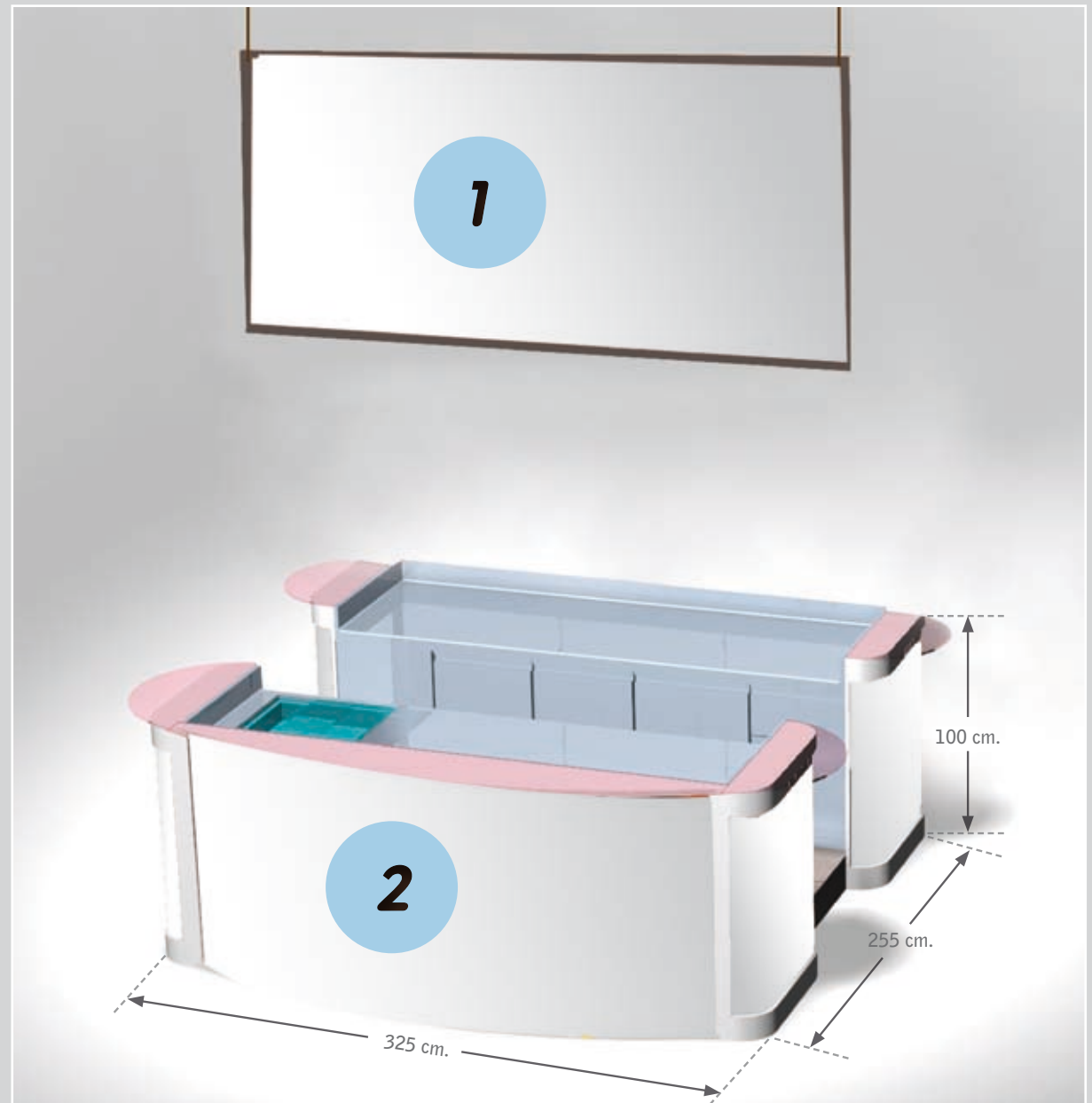
For creating a real taste scenery you can combine together many different **SIMPLE POINT®** aligned or in group drawing all geometric arrangements, to be equipped even with traditional tables or small coffee tables, with chairs and stools.

In 2 or 3 working days you can create a real food court where you will be able to include all food offers, which will allow you to have much more than a real catering market.

**All completely MADE IN ITALY with international patented model and trademark, CUSTOMIZABLE IN ALL COLOURS AND MENUS.**

- 1** Menù board personalizzabile  
Customizable menu board
- 2** Pannello personalizzabile  
Customizable panel

È una vera e propria isola, creata per accogliere i clienti su entrambi i lati con i due banconi predisposti per il servizio. Un pannello, versione flag, è sospeso sopra l'isola, appeso con due semplici tasselli al soffitto del locale e sarà personalizzato, fronte e retro, con la grafica del Simple Point® scelto.  
Dimensioni: larghezza 325 cm., altezza 100 cm., profondità 255 cm.



A real island, conceived to welcome customers on both sides, thanks to the counters both fit for service. A panel, in flag version hanging over the island fixed to the shop ceiling just with two row-plugs, which can be customized according to the chosen Simple Point® graphics.  
Dimensions: width 325 cm., height 100 cm., depth 255 cm

## Simple Island®



# Simple PIZZA®



PIZZA  
BRUSCHETTA  
CHIPS  
FINGER FOOD  
TORTILLAS

## Pizza e bruschetta. Il gusto è servito.

Simple Pizza® è il gusto elevato al massimo in uno spazio minimo.

Col tecnologico forno, statico e ventilato, con tre diversi piani di cottura illuminati, puoi sfornare pizze croccanti o morbide, tradizionali, rotonde o rettangolari su teglia.

La pasta della pizza può essere di tutti i tipi: tradizionale, precotta e/o surgelata.

Con La Bruschetta, puoi preparare appetitose bruschette dolci o salate sino a 25 cm di diametro.

Con Patatwist puoi offrire ai tuoi clienti, sfiziosi appetizer e tanti altri prodotti da forno con menù ricchi e intriganti per la tua cantina, dalla pizza alla bruschetta, dalle patatine a una ricca varietà di fritti, dalle tortillas agli spiedini di carne.

Il tutto proprio come una grande pizzeria.

## Pizza and bruschetta. The taste is served.

Simple Pizza® offers you the maximum taste in the minimum space.

Thanks to the technological oven which is static and convection with three different lighted cooking shelves, you can bring out crunchy or soft pizza, traditional, round or rectangular-shaped tray pizza.

Pizza dough can be of all kinds: traditional, precooked, and/or frozen.

With Bruschetta you can prepare appetizing sweet or salty bruschettas, with diameter up to 25 cm.

With Patatwist you can offer to your customers tasty appetizers and many other ovenable products with rich and attractive menus for your wine-cellar; from pizza to bruschetta, from French fries to a huge variety of fried food, from tortillas to meat skewers.

Just like in a big pizza house.







## La PIZZERIA®

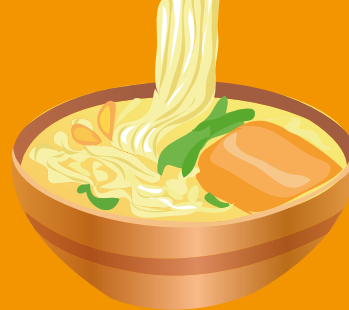
è il segreto in cucina di Simple Pizza®. Prepara all'istante pizze stuzzicanti. Grazie a un sistema innovativo di resistenze brevettate, riproduce il sistema di cottura del forno a legna e con la cappa a carboni attivi si possono dimenticare fumi e odori.

*It represents the cooking secret for a Simple Pizza®. It instantly prepares appetizing pizza.*

*Thanks to an innovative system of patented heating elements it reproduces the wood oven cooking effect. Moreover thanks to its sucking hood having activated carbons you can forget about steam and odours.*



# Simple PASTA®



PASTA  
CHIPS  
RAVIOLI  
BLINIS  
PIADINA

## Bastano 5 minuti e pochi mq per un buon piatto di pasta.

Simple Pasta® è l'angolo dei primi piatti dedicato a chi vuole mangiare bene e velocemente.

Simple Pasta® è predisposto per cuocere a partire da 20 secondi ogni tipo di pasta, secca, precotta e surgelata. Un pratico cassetto a scomparsa mantiene e conserva i sughi e le salse, sfusi o in bustine monodose. Un ingegnoso sistema cuoce e scola la pasta che, automaticamente, viene servita nel piatto.

Grazie a un brevetto Techfood, la cottura può essere continua, annullando ogni attesa tra una porzione e l'altra.

Simple Pasta® offre inoltre gustose piadine che, accompagnate a croccanti patatine, fritte senz'olio, saranno la gioia dei tuoi clienti. Simple Pasta® offre dalla pasta alle piadine, dalle patatine ai ravioli per finire coi blinis (ideali con panna acida e caviale), proprio come un grande ristorante.

## A good pasta portion just in 5 minutes and in a few m<sup>2</sup>.

Simple Pasta® is the first-dish corner dedicated to customers who want to eat well and fast.

Simple Pasta® is equipped for cooking any kind of pasta: dried, precooked and frozen starting from 20 seconds. A practical built in drawer keeps and stores the sauces, bulk or in single bag portions. A cunning system cooks and drains the pasta, which is automatically served on the dish.

Thanks to a Techfood patent, cooking can be in continuous, preventing customers from waiting between courses.

Simple Pasta® serves tasty piadina together with crunchy French Fries cooked without oil, which will represent a pleasure for all your customers. Simple Pasta® offers from pasta to piadina, from French Fries to ravioli ending with blinis (perfect with sour cream and caviar) just like in a great restaurant.







## PASTALAND AVANT®

è l'anima di Simple Pasta®.

È un cuocipasta all'avanguardia.

Cuoce in continuo, senza tempi di attesa, pasta fresca, secca, precotta e anche gli spaghetti.

Perfetta per servire primi piatti da numeri uno.

*it is the heart of Simple Pasta®.*

*It is an advanced pasta cooking machine.*

*It cooks continuously and without the necessity of waiting fresh pasta, dried pasta, precooked and even spaghetti.*

*Perfect to serve high quality main dishes.*



# Simple KEBAB®



KEBAB  
CHIPS  
FRITTI  
GRILL  
CHICKEN

## Il modo più originale per mangiare il kebab originale.

Simple Kebab® propone ottimi kebab, come tradizione comanda, ma anche gustosi polli allo spiedo. Con l'evoluto girarrosto verticale e gli infrarossi, che permettono di cuocere velocemente la carne rendendola croccante, il gusto è assicurato. Il facile sistema di movimentazione e sganciamento dello spiedo rende ogni manovra agibile e il coltello elettrico garantisce un servizio efficiente e veloce. Il tutto è rigorosamente a bassissimo consumo energetico e a basso impatto ambientale. Grazie alla piastra in teflon antiaderente e autopulente di Rondò possiamo anche realizzare gustose pitas. E per non rinunciare ai piccoli sfizi, si possono proporre croccanti patatine o appetitosi finger food. Simple Kebab® sa come conquistare i clienti.

## An original way to eat the traditional kebab.

*Simple Kebab® offers the best kebab according to tradition but also tasty chicken skewers. With the advanced and infrared vertical rotisserie you can cook meat quickly in a crunchy way to guarantee success. The easy moving and uncoupling skewers system makes any operation simple and the electrical knife makes the service fast and practical. Everything is strictly at low energy consumption and environmentally conceived. Thanks to Rondò machine with non sticking and self cleaning Teflon cooking plates, we can make delicious pitas. Not to waive little whims, you can offer crunchy French fries or tasty finger food. Simple Kebab® knows how to attract customers.*







## GHIROTTO®

è l'unico girarrosto verticale per kebab e polli allo spiedo, completo di cappa di aspirazione e cristalli temperati.

Gli infrarossi permettono di cuocere velocemente la carne, rendendola croccante.

Brevettato a norma HACCP per offrire il Döner Kebab originale.

*the only vertical rotisserie for kebab and chickenskewers, complete with sucking hood and tempered glasses. Infrared enables to cook meat fast, making it crunchy. Patented according with HACCP regulations to offer the original Döner Kebab.*



# Simple ICE CREAM®



## Il nuovo punto di riferimento per i golosi.

Simple Ice Cream® è una struttura dotata di diverse macchine che possono realizzare per i tuoi clienti tanti golosi dolci di ogni genere e anche vari tipi di spremute.

Puoi miscelare sia gelato che yogurt di gelato, buoni da gustare da soli o con frutta fresca o secca, caramelle, biscotti o cioccolata. Ma puoi realizzare anche appetitose brioches, o sfiziosi churros, crêpes dolci, gustosi waffles, favolose gauffres e per finire dissetanti spremute di tutte le varietà di agrumi.

Simple Ice Cream® è perfetto per chi ama i dolci break.

WAFFLE  
CRÊPES  
BRIOCHES  
CHURRO  
ICE CREAM  
SPREMUTE

## *A bench mark for greedy eaters.*

*Simple Ice Cream® is a structure equipped with different food machines able to make several delicious sweet delicacies and different kinds of juices for your customers.*

*You can mix ice cream or frozen yoghurt, perfect to be eaten plain or combined with fresh or dried fruit, sweets, biscuits or chocolate. You can even create tempting brioches, attractive churros, sweet crepes, tasty waffles, fantastic gauffres, ending with refreshing juices made from all kinds of citrus.*

*Simple Ice Cream® is perfect for sweet-break lovers.*





## AGRUMETTE®

Spremitrice automatica per la lavorazione di tutte le varietà di agrumi: arance, mandarini, pompelmi e limoni. Regolazione elettronica della spremitura.

*Automatic citrus squeezer for squeezing all kinds of citrus: oranges, tangerines, grapefruits and lemons. Electronic squeezing regulation.*



## SMOOTHIE ICE CREAM®

può miscelare istantaneamente gelato o yogurt con frutta fresca o secca, caramelle, biscotti o cioccolato creando tante deliziose varietà di gusti.

Grazie al lavaggio immediato per il cambio gusto, c'è più praticità e pulizia.

*It can instantly mix ice cream or yogurt with fresh or dried fruit, sweets, biscuits or chocolate, thus creating many delicious varieties of tastes. In case you need to change the taste it has a self cleaning device, which makes everything more practical and cleaner.*





Friggitrice senz'olio per la cottura di patatine fritte e prodotti fritti da forno con sistema di cottura trivalente a infrarossi. Cestelli a squotimento per olive ascolane, anelli di cipolla, panzerotti, fiori di zucca e baccalà pastellato.

## PATATWIST HAPPY HOUR

*Frying machine without oil for cooking French fries and ovenable products with a trivalent infrared cooking system. Shaking baskets for Ascoli olives, onion rings, panzerotti, pumpkin flowers and battered cod.*



Forno e piastra integrata all'infrarosso, ideale per tutte le cotture e riscaldamento di tutti i prodotti da forno, panini, pizzette, arrostiti di carne, prodotti di pasticceria.

## HAPPY SNACK

*Oven and built-in infrared cooking plate perfect for all kinds of cooking and heating, for ovenable products, sandwiches, little pizza, roasted meat, pastry products.*



Forno a piani rotanti, completo di salsiera per la cottura all'infrarosso fino a 8 bruschette di 25 cm di diametro dolci e salate. Ideale anche per pizzette e panini.

## LABRUSCHETTA

*Infrared oven with rotating grills complete with sauce basins, cooking up to 8 sweet or salty bruschetta with diameter 25 cm. Suitable also for pizza and sandwiches.*



Un'ampia gamma di vetrine calde sia orizzontali che verticali, per la conservazione di tutti gli alimenti a normative HACCP. Ulteriori modelli in vari formati, specifici per Churro, con i panzerotti, chips completano la gamma.

## VETRINE - SHOW CABINETS

*A great variety of horizontal and vertical heated show cabinets for storing all kinds of food according to HACCP regulations. Also available other models with different dimensions suitable for Churro, pizza cones, French fries.*



Forno rotativo per cuocere fino a 20 maxi patate in un'ora per poi continuare a cuocere e conservarle nella sua specifica griglia superiore riscaldata. Corredato di cassetto per la conservazione di più salse di guarnitura. Ideale come accompagnamento alla vostra selezione di birre.

## ROLLING POTATOS

*Rotating oven for cooking up to 20 big potatoes in one hour, then keeping them on cooking and storing them on a specific and heated upper grill. Equipped with drawer for many dressing sauces. Perfect to be served with your selection beers.*



Per la preparazione e la cottura di con i, frittatine e crêpes, waffles quadrati, anche con stecco. Piastra di cottura in Teflon antiaderente, antifumo, autopulente e intercambiabile con tutti gli altri modelli di piastre. Evita al calore di intaccare il piano di lavoro favorendone una migliore pulizia.

## WAFFLES

*For preparation and cooking of cones, fritters, crêpes, squared waffles even with stick. Non sticking, self cleaning, smokeless cooking plates in Teflon interchangeable with all other plate models. It avoids heat to damage working top and makes cleaning easier.*



Scioglie e mantiene liquido un finissimo cioccolato belga ideale per la ricopertura di gelati, biscotti morbidi e frutta allo spiedo. 5 tipi di fontane da cioccolato per servire da 9 a 300 persone.

## CHOCOLATE FONDUE

*For melting and maintaining liquid fine Belgian chocolate perfect for icing ice cream, tender biscuits and fruit skewers. Available in 5 models to serve from 9 up to 300 people.*



Grazie ad un sistema di miscelazione brevettato che evita accumoli di ghiaccio, vengono erogati cremosi sorbetti, granite, frozen yogurt, perfetti per ogni esigenza. Inoltre il sistema refrigerante consente un raffreddamento più veloce per ogni vasca, con grande risparmio di tempo.

## GRANITORE - GRANITE MAKER

*Thanks to a patented mixing system which avoids ice lumps, it can make creamy sorbets, granites, frozen yoghurt perfect for any occasion. In addition the refrigerating system enables faster cooling to each tank, with great time saving.*



Una gamma di piani di cottura a induzione Wok per la cottura a salto di tutti i piatti di gastronomia italiana: pasta, sughi, salse e di cucina internazionale. Piastre all'infrarosso, con le stesse caratteristiche, completano la gamma.

## GENIUS

*A range of induction cooking plates and wok for tossing all Italian and International styled food: pasta, sauces and dressings. Infrared plates, with the same characteristics, complete this range of equipment.*





Spremitrice automatica per la lavorazione di tutte le varietà di agrumi di tutti i formati e in tutte le stagioni: arance, mandarini, pompelmi e limoni. Regolazione elettronica della spremitura secondo le dimensioni e il tipo di agrume.

## AGRUMETTE

Automatic citrus squeezer for squeezing all kinds of citrus with different shapes in all the seasons: oranges, tangerines, grapefruits and lemons. Electronic squeezing regulation according to the citrus dimensions and the specific kind of fruit.



Spiedo verticale per la cottura in pochi minuti di spiedini e arrosticini di carne, pesce, verdure, frutta, crostacei, salsicce, pannocchie di mais, rasnici, civapcici, luganeghe e stuzzichini vari con qualsiasi tipo di spiedo.

## SPIEDOTTO

Vertical rotisserie for cooking in few minutes meat, fish, vegetables, fruit, crustaceans, sausages, skewers and arrosticini, corn cobs, rasnici, civapcici, small sausages and many kinds of appetizers with any kind of spit.



Il dolce fast food di Spagna in due minuti. Per la preparazione di due profumatissime porzioni di churro da servire con nutella, gelato, marmellata, panna montata e granelle di frutta secca. Piastra di cottura in Teflon antiaderente, antifumo, autopulente e **intercambiabile con tutti gli altri modelli di piastre.**

## EL CHURRITO

The Spanish fast food ready in 2 minutes. For 2 Churro flavoured portions preparation to be served with Nutella®, ice cream, jam, whipped cream and dried fruit grains. Non sticking, self cleaning, smokeless cooking plates in Teflon interchangeable with all other plate models.



In soli 20 secondi prepara crêpes dolci e salate, tortillas e piadine, blinis, cheese cakes, frittatine, pancake. Piastra in Teflon antiaderente, autopulente e antifumo.

## RONDÒ

Salty and sweet crêpes, tortillas, piadina, blinis, cheese cakes, fritters, pancake: all ready in just 20 seconds. Non sticking Teflon cooking plates, self cleaning and smokeless.



La pastella viene stesa sulla piastra grazie ad un sistema di pressione brevettato che ne garantisce il flusso costante. Coperchio trasparente che protegge igienicamente la pastella e ne lascia intravedere il livello. Resistente agli urti e alle temperature. Ideale per l'utilizzazione in cucina per piatti di alta gastronomia.

## LA CRÊPERIE

The batter is spread on the cooking plate thanks to a patented pressure system, which guarantees a continuous flow. A transparent covering protects hygienically the batter and glimpses product level. Anti-shocking and resistant to high temperatures. Suitable for cooking traditional fine food meals.



Sistema di produzione di cialde dolci o salate a forma di cono, dove inserire gelato, crema di pasticceria o gli ingredienti tipici della pizza o gli appetizer dolci e salati. Due tipi di macchine e relativo forno di cottura.

## EASYCONO

System for sweet and salty cone-shaped production to be filled with ice cream, custard cream, pizzeria typical ingredients or sweet and salty appetizers. Two machine models available and specific oven.



Il classico fast food a stelle e strisce dove vengono conservati al vapore fumanti Hot Dogs ed il suo classico pane pretagliato, sempre fresco, caldo e morbido.

## AMERICAN HOT DOG

The traditional stars and stripes fast food to store steamy and boiling Hot Dogs and its typical sliced bread, which is always ready, hot and soft.



La brioche calda con il vostro gelato. In soli 15 secondi la brioche è pronta per essere servita! Piastra in Teflon antiaderente, autopulente e antifumo.

## BRIOCHES

A hot brioche with your ice cream. In just 15 seconds the brioche is ready to be served! Non sticking, self cleaning and smokeless cooking plates in Teflon.



Per la preparazione e la cottura di coni, frittatine e crêpes. Doppia piastra di cottura in Teflon antiaderente, antifumo, autopulente e **intercambiabile con tutti gli altri modelli di piastre.** Evita al calore di intaccare il piano di lavoro favorendone una migliore pulizia.

## LA CIALDERIA

For preparation and cooking of cones, fritters and crêpes. With double non sticking, self cleaning, smokeless cooking plates in Teflon interchangeable with all other plate models. It avoids heat to damage working top and makes cleaning easier.

Ogni SIMPLE POINT® ha una struttura di base studiata per offrire il massimo dell'efficienza e della praticità, ma anche della flessibilità. Infatti, è possibile scegliere tra numerosi accessori, che possono essere facilmente aggiunti o cambiati.

*Every SIMPLE POINT® has a basic framework studied to offer the best efficiency, practicality and versatility. In fact it is possible to choose from many accessories which be easily added or changed.*



Ripiano per macchina da caffè o registratore di cassa

*Shelf for coffee machine or cash register placement*



2 armadi da banco refrigerati a temperature variabili da -18°C a +10°C a 2 ante con griglie

*Two counter refrigerators with adjustable temperature from -18°C up to +10°C with 2 doors and grills*



Faretti di serie

*Standard spotlights*



Cassetto scorrevole

*Sliding drawer*



Quadro elettrico generale e di sezionamento

*Main sectioning electrical board*



Luci a led bianche o a 4 colori (optional)

*White led lights (standard) or in 4 colours (optional)*



Cassetto multiuso

*Multipurpose drawer*





Lavandino

*Sink drawer*



Mensole a più ripiani

*Multi-level Shelves*



Marrone RAL 3007  
*Brown RAL 3007*



Bordeaux RAL 3004  
*Bordeaux RAL 3004*



Rosso RAL 3002  
*Red RAL 3002*

5 colori

5 colours



Frigorifero a pozzetto prof. max 25 utilizzabile a partire da -18°C fino a +10°C con o senza utilizzo di vaschette

*Built in refrigerator max depth cm 25, working from -18°C up to +10°C, with or without basins*



3 contenitori acqua

*3 Water tanks*

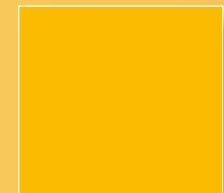


Arancio RAL 2004  
*Orange RAL 2004*



Portatovaglioli

*Napkin container*



Giallo RAL 1028  
*Yellow RAL 1028*

*(nella foto modello con 6 vaschette gastronorm da 1/4 ideali per gelato o frutta poché)*

*(see picture with 6 gastro norm basins 1/4 each, suitable for ice cream or pochée fruit)*



**Il tuo fast food modulare a partire da 5 mq!**  
***Your modular fast food starting from just 5 m<sup>2</sup>!***

**TECHFOOD**®  
by SOGABE srl

IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

[www.techfood.it](http://www.techfood.it) - [www.sfiziomisto.it](http://www.sfiziomisto.it)

Castelnovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c - tel. +39 0522 683747 (a R.A.) - e-mail: [info@techfood.it](mailto:info@techfood.it)